|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD DIDÁCTICA CUESTIONARIO | | | |
| Generalidades de la actividad   * Las indicaciones, el mensaje de correcto e incorrecto debe estar la redacción en segundo persona. * Diligenciar solo los espacios en blanco. * El aprendiz recibe una retroalimentación cuando responde de manera correcta o incorrecta cada pregunta. * Señale en la columna Rta. Correcta con una (x) de acuerdo con las opciones presentadas. * Al final de la actividad se muestra una retroalimentación de felicitación si logra el 70% de respuestas correctas o retroalimentación de mejora si es inferior a este porcentaje.   Para sugerir este tipo de actividad tener presente equipo de Diseño Instruccional, que solo debe haber máximo doce opciones de pregunta y que cada campo tiene un límite de palabras permitidas para garantizar el responsive web. | | | |
| Instrucciones para el aprendiz | | *Esta actividad le permitirá determinar el grado de apropiación de los contenidos del componente formativo:* ***Seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación de alimentos***    *Antes de su realización, se recomienda la lectura del componente formativo mencionado. Es opcional (no es calificable), y puede realizarse todas las veces que se desee.*    *Lea la afirmación de cada ítem y luego señale verdadero o falso según corresponda.* | |
| Nombre de la Actividad | | **Exploremos las BPM** | |
| Objetivo de la actividad | | *Apropiar los conceptos de las buenas prácticas de manufactura (BPM) para su respectiva aplicación* | |
| Texto descriptivo | | *¿Te interesa garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir enfermedades transmitidas por ellos? ¡Este cuestionario te ayudará a evaluar tus conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)!*  *A través de cinco casos prácticos, podrás poner a prueba tu comprensión de la aplicación de las BPM en escenarios cotidianos. Cada pregunta te permitirá reflexionar sobre la importancia de la higiene personal, la manipulación adecuada de los alimentos, la limpieza y la desinfección, y la prevención de la contaminación cruzada.* *Luego tendrás 5 preguntas técnicas que corresponden a principios y disposiciones de las BPM*  *¿Estás listo para demostrar tus conocimientos? ¡Comienza el cuestionario y descubre qué tanto sabes sobre las BPM!*  ***¡Recuerda que la seguridad alimentaria es responsabilidad de todos!*** | |
| PREGUNTAS | | | |
| Pregunta 1 | | ***Estás preparando una ensalada. Debes lavar la lechuga y cortar las verduras. ¿Qué haces con la tabla de cortar?*** | *Rta(s) correcta(s) (x)* |
| Opción a) | *La lavas con agua y jabón después de cortar las verduras* | |  |
| Opción b) | *La limpias con un paño húmedo después de cortar las verduras.* | | *x* |
| Opción c) | *Usas la misma tabla para cortar las verduras y la carne.* | |  |
| Opción d) | *Usas una tabla diferente para cortar las verduras y la carne.* | |  |
| Pregunta 2 | | ***Vas a preparar una torta y descubres que la leche se venció hace dos días. ¿Qué haces?*** | |
| Opción a) | *La usas de todas formas, ya que solo se venció un poco.* | |  |
| Opción b) | *La hueles para ver si huele mal y si no la usas.* | |  |
| Opción c) | *La dejas a temperatura ambiente para ver si mejora* | |  |
| Opción d) | *La tiras a la basura y compras leche fresca.* | | *x* |
| Pregunta 3 | | ***Terminaste de preparar un pollo asado y necesitas guardar las sobras. ¿Cómo lo haces?*** | |
| Opción a) | *Lo pones en un plato y lo tapas con papel film.* | |  |
| Opción b) | *Lo pones en el refrigerador a temperatura ambiente.* | |  |
| Opción c) | *Lo pones en el refrigerador a una temperatura menor a 4°C.* | | *x* |
| Opción d) | *Lo dejas en la encimera hasta que se enfríe.* | |  |
| Pregunta 4 | | ***Debes limpiar la cocina después de preparar un almuerzo. ¿Qué haces?*** | |
| Opción a) | *Limpias las superficies con un paño húmedo.* | |  |
| Opción b) | *Limpias las superficies con jabón y agua, luego las desinfectas.* | | *x* |
| Opción c) | *Limpias las superficies con jabón y agua, pero no las desinfectas.* | |  |
| Opción d) | *Dejas la limpieza para después, ya que no hay tiempo.* | |  |
| Pregunta 5 | | ***Estás en un restaurante y ves que un mesero está preparando una ensalada con las manos sin lavar. ¿Qué haces?*** | |
| Opción a) | *No dices nada, porque no es tu problema.* | |  |
| Opción b) | *Le comentas al mesero que debe lavarse las manos* | |  |
| Opción c) | *Le comentas al gerente del restaurante.* | | *x* |
| Opción d) | *Te vas a otro restaurante.* | |  |
| Pregunta 6 | | ***¿Cuál de los siguientes materiales NO se recomienda para las paredes de una cocina?*** | |
| Opción a) | *Azulejos* | |  |
| Opción b) | *Láminas de acero inoxidable* | |  |
| Opción c) | *Madera* | | *x* |
| Opción d) | *Mármol* | |  |
| Pregunta 7 | | ***¿Cuál de los siguientes elementos NO es un factor que influye en la distribución adecuada de una cocina?*** | |
| Opción a) | *La cantidad de trabajadores* | |  |
| Opción b) | *El tamaño de los utensilios* | | *x* |
| Opción c) | *El volumen de producción* | |  |
| Opción d) | *El tipo de alimentos que se procesan* | |  |
| Pregunta 8 | | ***¿Cuál de los siguientes métodos NO es una práctica adecuada para la prevención de contaminación cruzada?*** | |
| Opción a) | *Utilizar diferentes utensilios para alimentos crudos y cocidos.* | |  |
| Opción b) | *Lavar las manos después de manipular alimentos crudos.* | |  |
| Opción c) | *Desinfectar las superficies de trabajo después de cada uso.* | |  |
| Opción d) | *Utilizar siempre el mismo cuchillo para cortar diferentes alimentos.* | | *x* |
| Pregunta 9 | | ***¿Cuál de las siguientes afirmaciones es CORRECTA respecto a los techos de una cocina?*** | |
| Opción a) | *Deben construirse con materiales absorbentes como el yeso.* | |  |
| Opción b) | *La humedad condensada en los techos no representa un riesgo de contaminación.* | |  |
| Opción c) | *Los techos deben estar diseñados para evitar el goteo de humedad.* | | *x* |
| Opción d) | *Los techos deben ser de color oscuro para una mejor iluminación.* | |  |
| Pregunta 10 | | *¿Cuál de las siguientes acciones NO es una medida de control de plagas en una cocina?* | |
| Opción a) | *Sellar todas las posibles entradas de roedores e insectos.* | |  |
| Opción b) | *Inspeccionar regularmente las instalaciones en busca de plagas.* | |  |
| Opción c) | *Utilizar productos químicos de fumigación sin control.* | | *x* |
| Opción d) | *Mantener la limpieza y el orden en la cocina.* | |  |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | *¡Felicidades! ¡Has demostrado un buen conocimiento sobre las Buenas Prácticas de Manufactura! Sigue practicando para asegurar la inocuidad de los alimentos.* | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | | *¡Buen trabajo! ¡Sigue aprendiendo sobre las Buenas Prácticas de Manufactura para mejorar tus conocimientos en seguridad alimentaria* | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTROL DE REVISIÓN** | | |
|  | **Responsable** | **Fecha** |
| **Revisión de Estilo** |  |  |
| **Revisión Asesor metodológico** |  |  |